

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

TRATTAMENTO DELLA SPOGLIA

This is a pre print version of the following article:

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1701028> since 2019-05-07T09:22:37Z

Publisher:

FUSTA EDITORE

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

Trattamento della spoglia

Il cacciatore usufruisce di un privilegio, pur se riconosciuto dalla legge ed acquisito pagando le tasse dovute, che altre categorie sociali non hanno: l'ungulato ricercato, osservato, giudicato e ammirato, può essere ucciso e le spoglie possono essere portate a casa. Pertanto, il giusto utilizzo del selvatico, che inizia già con un tiro ragionato, deve continuare con uno sventramento igienicamente inappuntabile, un trasporto adeguato ed una conservazione corretta della carne. Una caccia corretta termina solo quando la selvaggina giunge perfettamente trattata in cucina.

Si può quindi affermare: «Dimmi come ti comporti con i selvatici abbattuti e dirò che cacciatore sei!».

Eviscerazione

Con questo termine si indica l'asportazione dei visceri toracici e di quelli addominali dagli animali macellati. Così come avviene nel macello, anche in natura quest'operazione deve avvenire appena dopo l'uccisione dell'animale per consentire che la temperatura della carcassa, che al momento dell'abbattimento è superiore ai 30°C, possa scendere al più presto a valori di 5-6°C. Allontanare la massa calda di visceri dalla carcassa e, di conseguenza, aumentare le superfici che disperdono calore, è indispensabile per diminuire il tempo di raffreddamento delle masse muscolari, ricordando che ciò avviene più lentamente in capi di grossa taglia, rispetto a quelli di piccola, e questo anche con basse temperature esterne.

Inoltre il rapido allontanamento dell'intestino è irrinunciabile perché contiene un numero incalcolabile di batteri, detti «saprofagi», che sono responsabili della decomposizione di un cadavere. Subito dopo la morte dell'animale, questi microrganismi attraversano la parete intestinale ed iniziano a moltiplicarsi velocemente nella cavità addominale dove trovano calore, umidità e bassa acidità, fattori favorenti la loro rapida riproduzione e diffusione. Se la carcassa raffredda rapidamente e si asciuga, le masse muscolari raggiungono valori acidi che sono sfavorevoli alla moltiplicazione e alla diffusione dei saprofagi.

Per tale motivo, si deve procedere rapidamente nello sventrare l'animale anche se l'azione del proiettile non ha interessato i visceri addominali, perché è inevitabile che nell'eviscerazione alcuni germi saprofagi raggiungono comunque la carcassa.

Altrettanto rapidi si deve essere se il colpo ha «impanciato» l'animale: non serve a nulla pulire con muschio o erba, poiché i germi si trovano ovunque. L'unica cosa da fare è sciacquare abbondantemente l'interno della carcassa con acqua pulita, se possibile, o... sparare meglio.

Quindi, per concludere, non bisogna dimenticare che lo sventramento accelera il raffreddamento e frena, quindi, la putrefazione.

L'eviscerazione completa di un ungulato si può suddividere, da un punto di vista didattico, nei seguenti momenti:



Fig 27.1 – Da sinistra a destra la sequenza per una corretta eviscerazione su campo del capo abbattuto.

- Taglio della trachea;
- Asportazione del pene;
- Apertura dell'addome e rimozione dei visceri;
- Taglio del retto;
- Asportazione di cuore e polmoni.

La temperatura e la modalità di trasporto, che varia in base alla taglia dell'animale e al luogo in cui questo viene eviscerato, possono consigliare di seguire tutte le cinque tappe o di saltarne alcune.

Prima di procedere all'eviscerazione si deve posizionare l'animale in leggera pendenza con la testa a monte rispetto al corpo, avendo cura di fissarla saldamente, ad esempio incastrandola fra due rami, legandola alla base di un tronco o facendosi aiutare da un amico. A questo punto si estrae il coltello e si inizia l'eviscerazione vera e propria.

Taglio della trachea (fig. 27.1)

Tagliare la cute, partendo dal mento verso la base del collo, a livello della parte ventrale del collo (Fig. 1) per mettere in evidenza: la lingua, che viene rimossa; la trachea e l'esofago che andranno scollati, prima con il coltello e poi con le sole mani, dai tessuti che li circondano soprattutto a livello dell'apertura del torace. Recidere con un taglio esofago e trachea alla base della lingua, quindi legare l'esofago con un nodo o con uno spago per evitare reflussi di contenuto ruminale quando, rimuovendo i prestomaci dalla cavità addominale, lo si asporterà esercitando una lieve trazione. La trachea seguirà cuore e polmoni durante la loro estrazione dalla cavità toracica.

Questo primo taglio deve essere effettuato su campo solo quando elevate temperature ambientali allungano i tempi di raffreddamento. Infatti, a eviscerazione completata, l'asportazione dell'esofago e soprattutto quella della trachea lasciano pervia l'imboccatura dello sterno; e nella carcassa appesa per la testa, la cassa toracica svolge funzione equivalente a quella del classico camino. Significa che l'aria entra dal basso nella cassa toracica e sale per fuoriuscire alla base del collo. Così facendo si aumenta la dispersione di calore a vantaggio del raffreddamento. Alle nostre latitudini il taglio della trachea si deve realizzare solo in condizioni che rendono possibile il trasporto della carcassa sollevata dal suolo (zaino, bastone ecc.). È evidente che lunghi tragitti percorsi trascinando la carcassa escludono l'utilizzo di questo taglio. Con temperature autunno-invernali è possibile, ed è meglio, eviscerare gli ungulati senza incisione tracheale.

Asportazione del pene

Quest'operazione va realizzata avendo cura di non forare la sottostante parete addominale. Nel caso del cervo e del daino in calore, si devono rimuovere il pene e la cute che lo ricopre, interessando un'ampia area e asportando tutta quella parte di pelle ventrale dal caratteristico colore scuro e odore acre. È molto importante porre attenzione affinché la mano che trattiene e tira la pelle, per consentire lo scollamento con il coltello impugnato dall'altra mano, non venga mai in contatto con le fasce muscolari. Una corretta asportazione di questa scura e puzzolente porzione cutanea è spesso garanzia di carni che non sanno di maschio in calore.

Apertura dell'addome e rimozione dei visceri (fig. 27.1)

Tenendo gli zoccoli posteriori ben saldi sotto la suola degli scarponi, si tagli la parete addominale partendo dal bacino sino allo sterno (Fig. 2) utilizzando il coltello con la lama rivolta verso l'alto e accompagnando il dorso della stessa con l'indice, per evitare di lacerare l'intestino e contaminare la carne.

A cavità addominale aperta, si estraggono i visceri in essa contenuti utilizzando il coltello solamente per tagliare i legamenti che nell'animale in vita tengono appesi i visceri alla colonna vertebrale; per le altre operazioni si usino le sole mani. Dapprima si esteriorizza il ruminale e, dopo averlo scollato dal fegato (spesso non serve il coltello), lo si estrae con l'esofago se si è fatta l'incisione tracheale, o senza di esso recidendolo a livello del diaframma.

Procedendo in direzione caudale si scolla la matassa intestinale sino ad arrivare all'intestino retto che andrà tagliato quanto più corto possibile, ma solo dopo averlo "spremuta" delle feci in esso contenute facendole tornare indietro e ponendo attenzione a non tagliare la vescica che potrebbe essere piena. A questo punto si asportano i reni, uno dei quali normalmente segue i visceri durante la loro rimozione, e il fegato che nel camoscio, nel muflone e nel cinghiale presenta la cistifellea (di colore verde) che va subito staccata con molta precauzione dal tessuto epatico.

A cavità addominale vuota è possibile individuare le due vene iliache che portano il sangue refluo dagli arti posteriori verso il cuore e che a livello del bacino confluiscono nella vena cava caudale formando un V visibile anche ai non addetti ai lavori. Si tagliano questi due vasi poco prima della loro confluenza, quindi si afferrano gli arti posteriori per le estremità e si esercitano decisi movimenti di flessione ed estensione con lo scopo di comprimere le masse muscolari delle cosce per allontanare altro sangue da questo pregiato taglio.

Taglio del retto

Affondando la lama del coltello nelle parti molli che circondano l'ano, e la vulva se del caso, si esercita un taglio profondo e circolare che deve consentire di isolare e di estrarre dalla porzione ossea del bacino quelle parti anatomiche molli (retto, vescica e vagina) in esso ancora contenute (Fig. 3). Anche questo taglio, in caso di trascinamento, non va eseguito, ma ci si ricordi di asportare la vescica durante l'apertura dell'addome.

Asportazione di cuore e polmoni

Con un taglio semicircolare per lato si separa il diaframma dalla cassa toracica e, se si era effettuato il taglio al collo, si afferra la trachea davanti al cuore e la si sfila dall'entrata del torace. Se il taglio al collo non è stato fatto, davanti al cuore oltre la trachea troviamo anche l'esofago; in questo caso bisognerà tagliare entrambi prima di poter estrarre, insieme, cuore e polmoni.

Si isola il cuore dai polmoni, si tagli e si asporti il sacco che lo contiene (pericardio) e si tagli il muscolo cardiaco per il lungo, si allontanino i coaguli e lo si conservi con reni e fegato. Tutti i visceri commestibili vanno riposti in un sacchetto robusto (meglio due, perché finisce sempre che il sacchetto si fora e imbratta tutto) per essere trasportati nello zaino.

A questo punto l'eviscerazione è completata; la carcassa appesa per la testa può raffreddare, il sangue e i coaguli ancora presenti possono scendere per gravità ed uscire dal canale del bacino. Tutto questo può avvenire anche in presenza di mosche. Basterà avere con sé una zanzariera, come quella che si pone attorno al letto per difendere chi riposa, con la quale avvolgere l'animale per tenere lontani gli insetti e consentire comunque il passaggio dell'aria.

Se il trasporto si realizza in condizioni difficili che aumentano il rischio di inquinamento della carcassa, in genere quando la si deve trascinare, si dovrà effettuare il taglio addominale più breve possibile senza realizzare l'asportazione delle zone molli del bacino.

In presenza di pregresse ferite purulente si deve rimuovere tutta la parte interessata, ma sarà opportuno procedere al consumo delle carni solo dopo aver sentito il parere del veterinario.

L'apertura del bacino, da taluni praticata già su campo, è meglio venga realizzata a casa a giornata di caccia terminata. Si tagliano le masse muscolari tra le cosce, in direzione antero-caudale ed esattamente sulla metà, sino a raggiungere l'osso del bacino. Si cerca con il dito dall'interno la sinfisi pubica e, se l'animale è giovane, si pianta la punta del coltello esattamente in essa, poi facendo pressione si apre il bacino. Se invece l'animale non è giovane è meglio utilizzare un apposito seghetto con idonea impugnatura.

Trasporto del capo abbattuto

Anche nella fase di trasporto è importante accelerare il raffreddamento e mantenere una buona igiene per escludere processi putrefattivi.

Il capriolo ed il camoscio si trasportano convenientemente in un ampio zaino a patto che sia costruito con materiale che lascia circolare l'aria (il raffreddamento non è ancora concluso!). Il capo abbattuto, appeso dopo lo sventramento, deve essere messo nello zaino prima che subentri la rigidità cadaverica, che sopravviene da una a due ore dopo la morte e che potrebbe impedire questa manualità. In alternativa questi ungulati possono essere trasportati appesi al bastone, appoggiato alla spalla. In tal modo si favorisce maggiormente il raffreddamento.

Una volta raggiunta l'automobile bisogna fare attenzione nel riporre la carcassa nel bagagliaio perché se l'aria ristagna, essa può scaldarsi vanificando tutte le precedenti operazioni messe in atto per favorire il raffreddamento. È consigliabile utilizzare vasche o contenitori plastici capienti all'interno dei quali riporre la carcassa; è da evitare in qualunque caso l'utilizzo di sacchi di plastica chiusi.

Ungulati di grosse dimensioni (cervo e daino) possono essere trasportati a valle con l'aiuto di una slitta, ma spesso questi animali vengono trascinati, anche se questo sarebbe da evitare a meno che la neve renda tutto più semplice. Se si tratta di coprire brevi percorsi, si può sventrare l'animale dopo averlo trainato e così si mantiene pulita la cavità addominale. Ovviamente, il capo da trainare, già di per sé molto pesante, va trascinato in direzione del pelo: con la testa in avanti (Fig. 4).

A trasporto concluso e nel caso che non sia già stato fatto, bisogna immediatamente terminare l'eviscerazione perché in genere il completo raffreddamento non è ancora stato raggiunto. Quindi bisognerà procedere al taglio del collo, all'apertura

del bacino, con l'asportazione delle parti molli in esso contenute, e della cassa toracica. Per quest'ultima operazione dapprima si taglierà la cute e si aprirà la cassa toracica tagliando lo sterno a metà sulla lunghezza aiutandosi o con una forbice da giardinaggio o con una sega da ossa per animali adulti e di grosse dimensioni.

Frollatura della carne

Nel tessuto muscolare di un ungulato vivo si accumula del glicogeno, che in presenza dell'ossigeno veicolato dal sangue libera glucosio da cui l'animale ricava energia. Dopo la morte, quindi in mancanza di ossigeno, dal glicogeno si sviluppa acido lattico, che acidifica la carne rallentando, come già detto, l'attività dei germi saprofiti e rendendo, di conseguenza, conservabile più a lungo la selvaggina. In ogni caso, i fenomeni di lisi dei legami proteici a livello anche delle fibre muscolari, stadio che prepara la putrefazione, si instaurano rendendo la carne più tenera e morbida. Questo processo decorre in modo ottimale ad una temperatura prossima ai 4°C. Per questo motivo una volta a casa la selvaggina non deve essere subito macellata e riposta nel congelatore, ma deve riposare per alcuni giorni e deve farlo restando sottopelle perché le carni che si otterranno al momento della macellazione saranno chiare e di aspetto gradevole alla vista rispetto a quelle di una carcassa scuoiata, che frolla comunque, ma le cui masse muscolari diventano scure a contatto con l'aria.

Un selvatico particolarmente dimagrito o inseguito a lungo può aver consumato a tal punto le sue riserve energetiche da non aver quasi più glicogeno a disposizione. In questo caso, non si forma acido lattico e neppure avviene la frollatura. Non lo si può appendere al fresco, ma va utilizzato subito o surgelato.

Dopo circa 20-24 ore la formazione di acido lattico termina. La scomposizione proteica prosegue e dopo circa 72 ore l'acidità viene nuovamente neutralizzata.

Solo se il capo abbattuto viene sventrato subito, pulito accuratamente, lasciato appeso in un luogo fresco e macellato al termine della frollatura, si ottiene carne morbida e saporita.

Scuoiatura e macellazione

Dopo essere stata frollata, la selvaggina viene scuoiata e macellata.

Gli ungulati si scuoiavano appendendoli, di norma, con gli arti posteriori divaricati. Al taglio della cute, che dal bacino arrivava sino al mento e che era stato fatto prima della frollatura, si aggiungono quattro tagli trasversali, due per lato della carcassa, che vanno dal piatto delle cosce e da quello delle ascelle sino alle estremità degli arti sul lato interno (Fig. 5). Quindi, con l'aiuto di un buon coltello da scuio, si inizia a scollare la cute dal piatto della coscia verso il garretto (inserzione del tendine di Achille) e verso il basso. Non appena è possibile afferrare bene con una mano la pelle, la si deve tirare e staccare dal corpo aiutandosi solamente con il dorso dell'altra mano, che impugna un panno asciutto in modo da facilitare l'attrito. In questo modo il mantello si stacca bene, senza resti di carne o grasso. Nel caso del cinghiale, il distacco si opera necessariamente con l'ausilio del coltello. Sono da evitare tagli non necessari, e si cerchi di far sì che il grasso rimanga, per quanto possibile, sulla carne e non sulla pelle.

In corrispondenza dei metacarpi e dei metatarsi vengono tagliati gli arti. Se il mantello deve essere conciato insieme agli zoccoli, i tagli vanno fatti a livello delle ultime falangi, che possono essere troncate con una tenaglia. In questo caso è meglio scuoiare l'animale partendo dal capo. Il vantaggio risiede nel fatto che così facendo i muscoli pellicciai, la minuta muscolatura della pelle, restano aderenti alla carcassa e non rimangono sul mantello.

Nella fase di macellazione la carcassa verrà suddivisa secondo le regioni anatomiche che la compongono. Pertanto avremo: due scapole (arti anteriori e spalle), due cosce (arti posteriori e cosce vere e proprie), il collo, il dorso (anteriore e posteriore), le costole (braciola) e i lembi addominali (pancia).

Un modo accurato di macellare sfrutta le articolazioni quali punti di rottura ed è effettuato con l'uso del solo coltello, mantenendo i fasci muscolari interi. Soltanto nel separare il costato dal dorso anteriore (carré) è necessaria una sega da ossa o una robusta forbice da giardiniere.

A questo punto si può procedere ad un ulteriore passo: la suddivisione delle masse muscolari in ulteriori pezzature. Questa scelta è condizionata dalle dimensioni del capo abbattuto (è quasi la norma per cervo e daino) e dalle consuetudini che regolano per ognuno di noi il consumo della carne (arrosto o spezzatino? Cene con molti invitati o solo per la famiglia? ecc.). In ogni caso si tolgono le ossa di maggiori dimensioni e si tagliano, secondo le esigenze di cui sopra, delle porzioni muscolari di corrispondente grandezza. Anche in questa fase risulta tutto più facile se si seguono gli spazi che separano i vari muscoli e le articolazioni che raccordano le ossa. In ogni caso è preferibile allestire porzioni composte possibilmente da un solo taglio di carne, della stessa qualità e tempo di cottura, in modo da aumentare il successo della preparazione gastronomica a cui le stesse sono destinate.

Norme igieniche

Durante le operazioni di eviscerazione è opportuno l'uso di guanti monouso: tengono pochissimo posto nello zaino, garantiscono il rispetto delle norme di igiene e permettono di conservare, ad operazione terminata, una sufficiente pulizia delle mani, che altrimenti risulterebbero imbrattate di sangue in condizioni in cui non sempre è possibile lavarsi.

Durante l'eviscerazione, lo scuio e la macellazione, bisogna fare attenzione a non ferirsi con i bordi di ossa rotte dalla fucilata o dalle nostre manualità. In questi casi sono possibili infezioni locali purulente, che spesso richiedono una lunga guarigione.

Se sono state osservate le norme indicate per l'eviscerazione e la frollatura, le carni che si ottengono sono igienicamente perfette e potranno essere consumate nella massima tranquillità. Ricordiamo che le norme vigenti impongono la visita sanitaria delle carni solo per quelle destinate alla commercializzazione, quando questa è consentita.

Conservazione

Le porzioni di carne possono essere conservate sottovuoto in frigorifero per 3-4 settimane, ed entro questo tempo devono essere cucinate. Invece il congelamento (-18°C) garantisce la loro perfetta conservazione per periodi superiori all'anno, se

si tratta di sole masse muscolari. Se si congelano tagli di carne che comprendono delle ossa (sella, carré, ossibuchi, stinchi interi ecc.) è meglio cucinarli entro sei mesi dal congelamento; non tanto per motivazioni igieniche, che non esistono, ma per il fatto che a lungo andare l'osso può alterare il gusto della carne. È buona norma provvedere all'etichettatura, precisa e di facile lettura, di ogni sacchetto prima del congelamento. Sapere di che animale si tratta, quando è stato macellato e che taglio contiene il sacchetto eviterà arrabbiate con se stessi e spiacevoli attriti tra coloro, generalmente più di una persona, che gestiscono il congelatore di famiglia.